

# Spaghetti-Carbonara

Die Spaghetti-Carbonara ist eine einfache und rasche Rezept Idee. Die italienische Nudel Spezialität schmeckt immer wieder besonders gut.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

75 g	Schinkenspeck
200 g	<a href="#">Spaghetti</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
400 ml	Hühnerbrühe
100 g	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Bund	Schnittlauch
50 g	Bergkäse
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Spaghetti-Carbonara** den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Speck rundum goldbraun braten. Die Hühnerbrühe, Schlagobers, zerdrückte Knoblauchzehe und Spaghetti hinzugeben. Aufkochen lassen und zirka 10-12 Minuten unter Rühren köcheln lassen.
3. Den Schnittlauch mit Wasser abspülen, trocken tupfen, und fein zerschneiden. Den Bergkäse reiben.
4. Nachdem die Nudeln bissfest gegart sind, von der Herdplatte nehmen. Etwa 2/3 vom Käse und das Ei hinzugeben und kräftig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Am Ende mit Schnittlauch und restlichen geriebenen Käse bestreuen.

## Tipp